CORRIGE

Contrôle en cours de Formation

Baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration »

E11 – Sous-épreuve de technologie (coefficient 2) - Durée 1 heure
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2) - Durée 1 heure

Mise en situation Professionnelle :

Fiche d'identité de l'entreprise
Hôtel-Club COSMOS***
13 rue de Metz
88140 CONTREXEVILLE
Tél. : 03.29.07.61.61
courriel : hotelcosmos@partouche.com
Directeur : M.JEAN

Le restaurant « Le Cosmopolitain» au sein de l'hôtel-club COSMOS à Contrexéville vient de vous recruter au poste de commis de restaurant. Lors de votre première semaine, le Directeur, Monsieur Jean, souhaite que vous vous familiarisiez avec l'entreprise, les normes d'hygiènes applicables aux personnels. Il vous a donc organisé une semaine d'adaptation afin de vous faire découvrir les différents services proposés aux clients du restaurant et de facilité votre intégration au sein de l'établissement. Il apportera une attention particulière au TH de l'eau froide de l'établissement et vous demandera de prendre en compte la notion équilibre alimentaire dans les conseils à apporter à la clientèle.

Le présent sujet comporte 2 parties

PARTIE 1 - Technologie
PARTIE 2 - Sciences appliquées

La partie 1 est composée de 4 pages numérotées de 1/12 à 4/12
La partie 2 est composée de 4 pages numérotées de 6/12 à 9/12

Chacune des parties 1 et 2 devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

1ère Partie / Technologie de service

1° Les locaux :

/ 6 points

Mr Jean vous fait visiter l'hôtel-club COSMOS. Vous découvrez le hall d'entrée, la cave générale, le vestiaire clients, le bar, le restaurant, la caféterie, l'économat, la réserve matériel, la cave du jour, le salon, l'office, le vestiaire du personnel, … Après la visite, il vous demande de reclasser les locaux visités dans le tableau ci-dessous :

LOCAUX RÉSERVÉS AUX CLIENTS	LOCAUX RÉSERVÉS AU SERVICE	LOCAUX RÉSERVÉS AU STOCKAGE
Hall d'entrée *Vestiaire clients* *Le bar* *Le restaurant* *Le salon*	*La caféterie* *L'office* *Le vestiaire du personnel*	*Cave générale* *Economat* *Réserve matériel* *Cave du jour*

2° Le matériel de restaurant :

/ 6 points

Afin de vous familiariser avec le matériel utilisé dans l'entreprise, Mr Jean vous demande de concevoir des étiquettes nominatives pour le matériel de salle qui est rangé dans le meuble ci-dessous :

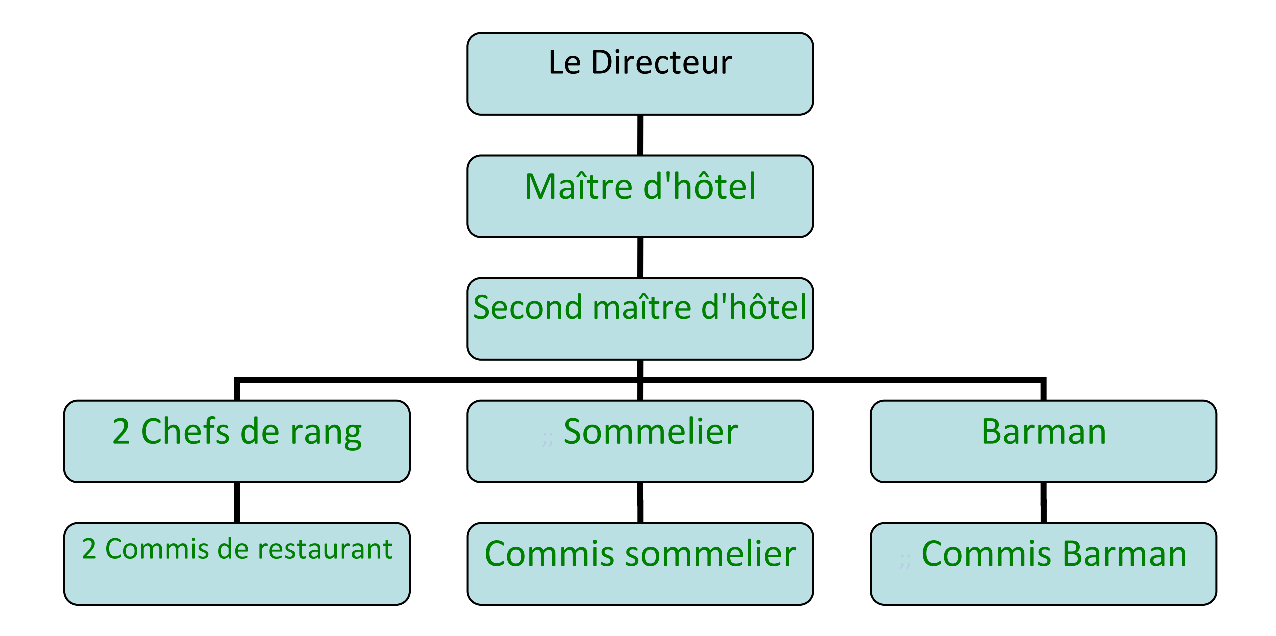


3° Le personnel

/ 10 points

- Mr le directeur de la restauration vous présente la brigade de restaurant qui se compose de : 2 chefs de rang, 1 barman, 1 maître d'hôtel, 1 commis sommelier, 1 second maître d'hôtel, 2 commis de restaurant, 1 sommelier, 1 commis barman.

- Il vous demande de replacer les différents personnels dans l'organigramme ci-dessous :



- Puis il vous désigne Pierre qui sera votre chef de rang et il vous demande de lui notifier les tâches d'un chef de rang avant et pendant le service.

1. Assure la mise en place de la salle
2. Effectue le service des mets
3. Veille au bien être des clients et au bon déroulement du service
4. Passe les consignes au commis
5. Sert un ensemble de tables appelé "rang"

- Très soucieux du savoir être de son personnel, Mr le Directeur vous demande de lui citez les 4 qualités qu'il faut avoir en restauration avec un exemple pour chacune d'entre elles :

Les qualités du personnel de restaurant	Exemples
Physiques	Résistance, élégance, habilité…
Intellectuelles	Bonne mémoire, langage correct, pratique d'une langue étrangère…
Morales	Amabilité, organisation, courage….
Professionnelles	Honnêteté, sobriété, politesse, obéissance…

5° Valorisations des produits

/ 12 points

- Soucieux de la commercialisation des fromages, le maître d'hôtel vous demande de nettoyer, présenter et préparer le chariot de fromages du restaurant.

- A l'aide de flèches, situez sur quel niveau vous allez placer le matériel destiné à la clientèle, le matériel pour le service et les fromages sur le chariot ci-dessous.



- Puis de complétez le tableau ci-dessous :

Matériel de découpe	Matériel client	Produits d'accompagnement	Les fromages de familles différentes
➢ Pince ➢ Couteaux ➢ Lyre ➢ Girolle ➢ Fil à fromage	➢ Fourchette à entremets ➢ Couteau à entremets ➢ Assiette à entremets	➢ Salade verte ➢ Tomate ➢ Epices ➢ Confiture ➢ Noix ➢ Assortiment de pain	➢ Camembert ➢ Roquefort ➢ Picodon ➢ Comté ➢ Munster ➢ St Nectaire

- Afin de palier aux éventuelles questions de la clientèle, Il vous demande également d'expliquer le vocabulaire professionnel ci-dessous :

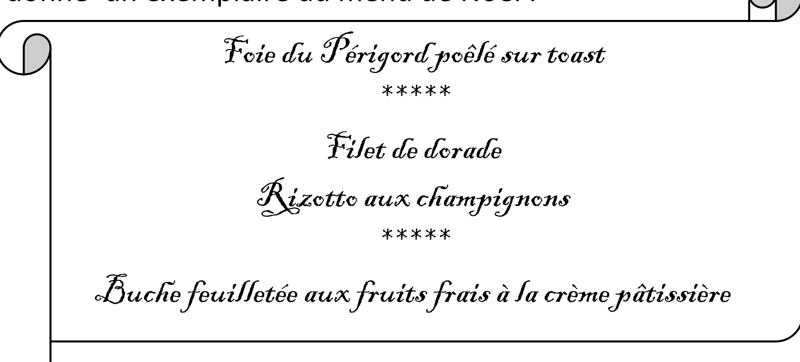
Le caillage : Le caillage consiste à solidifier le lait par acidification naturelle de ses propres ferments. Le lait passe alors de l'état liquide à l'état solide.

Penicillium roqueforti : Le *Penicillium roqueforti* est une espèce de champignon microscopique, ce que l'on appelle couramment une moisissure. Il est comestible, et cultivé parce qu'il est capable de transformer le lait en fromage : c'est ce que l'on appelle un ferment lactique.

L'affinage : Une fois fabriqués tous les fromages démarrent la phase de l'affinage afin d'acquérir leur texture définitive et développer leurs arômes et leurs saveurs.
La durée de l'affinage d'un fromage diffère selon les familles et les produits. Certains sont affinés pendant quelques jours, d'autres peuvent l'être pendant des mois, voir des années.

4° Argumentaire de vente / 6 points

Votre chef de rang vous donne un exemplaire du menu de Noël :



Il souhaiterait que vous lui construisiez un argumentaire de vente concernant le « filet de dorade et rizotto de champignons » à partir de la fiche technique fournie par le chef de cuisine (annexe 1).

Caractéristiques	Disposer le rizotto au fond de l'assiette, puis le filet de poisson ; Ajouter la tomate cerise, la tuile au parmesan et réaliser quelques copeaux de parmesan.
Avantages	Filet de dorade de méditerranée – Rizotto aux champignons de Paris
Preuves	Filet de dorade cuit sur la peau. Rizotto parfumé aux champignons. Tuile aux amandes.
Argumentaire	Délicieux filet de dorade cuit à l'unilatéral. Accompagné d'un savoureux rizotto parfumé aux champignons de Paris et d'une croustillante tuile au parmesan.

Annexe 1

Fiche Technique : Filet de daurade, rizotto aux champignons

Fiche Technique	Nombre de couverts
Filet de daurade, rizotto aux champignons	4 / pers

DENREES	UNITES	QUANTITES	N° PHASES	TECHNIQUES DE REALISATION
Eléments de base :			1.1	**Habiller les daurades et lever les filets de daurade;**
- Daurade entière (2x0,300Kg)	P	2		
				Réaliser un fumet de poisson + refroidir;
Fumet de poisson :			1.2	
-Arrêtes de daurade	Kg	PM		**Réaliser les tuiles au parmesan :**
- oignon	Kg	0,050	1.3	Disposer un peu de parmesan râpé en forme de rond sur silpat et laisser cuire quelques minutes au four à 180°C.
- Bouquet garni	P	1		
-(parures de champignon)	Kg	PM		
Rizotto				**Rôtir les tomates cerisette :**
- riz rond	Kg	0,220	1.4	Disposer dans une plaque à rôtir avec un peu d'huile d'olive, poivre, sel et cuire une huer à 100°C.
- fumet de daurade	L	0,20		
- crème végétop	L	0,15		
- oignon	Kg	0,150		**Marquer en cuisson le risotto :**
- vin blanc	L	0,10		-Mélanger le fumet et la crème et porter à ébullition ;
- huile d'olive	L	0,02	1.5	- Ciseler l'oignon et le faire suer ;
- beurre	Kg	0,050		- Ajouter le riz et le nacrer ;
- parmesan	Kg	0,100		- Déglacer avec le vin blanc et le réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide ;
- champignons	Kg	0,150		
	P	1		- Versez en une seule fois le mélange du fumet et crème ;
Tuile au parmesan :				
-parmesan râpé	Kg	0,100		- Cuire à feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement.
Tomate rôtie :				- Emincer les champignons, les faire sauter et les refroidir ;
- tomate cerise	Kg	0,050		
-huile olive	L	PM		- En fin de cuisson (qu'il n'y a presque plus de liquide) incorporez le beurre, les champignons préalablement lavés et coupés ainsi que le parmesan.
Assaisonnement :	P	PM		
- sel, poivre.				
				Sauter les filets de daurade à l'unilatéral :
Décors :	Kg	PM		- Finir la cuisson au four si besoin
- copeaux de parmesan	Kg	PM		
- cerfeuil vert				
			1.6	**Dresser :** Disposer le rizotto au fond de l'assiette, puis le filet de poisson (côté peau en visuel) ;
			1.7	Ajouter la tomate cerise, la tuile au parmesan et réaliser quelques copeaux de parmesan.

MATÉRIEL DE DRESSAGE

- Grande assiette blanche creuse (cloche)

E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (coefficient 2) - Durée 1 heure

1-Microbiologie Appliquée 7 points

Modes de contaminations en milieu professionnel

Quatre clients du « Cosmopolitain » ont été victimes d'une toxi-infection alimentaire qui a donné lieu à une analyse des plats témoins. Le rapport des services vétérinaires a permis d'identifier l'origine de cette toxi-infection qui serait liée à une mauvaise hygiène du personnel. Le plat contaminé est la Bûche feuilletée aux fruits frais et plus particulièrement la crème pâtissière contenu dans ce dessert, la bactérie responsable est un Eschérichia coli. On trouve habituellement cette bactérie dans l'intestin de l'homme.

1-1-Compléter la chaîne de contamination (schéma ci-dessous) à l'aide du texte (ci-dessus). /1 point

Élément de départ		1er vecteur		2ème vecteur		Élément d'arrivée
Intestin du cuisinier ou du serveur (du personnel)	➔	*Les mains mal lavées du personnel*	➔	*Crème pâtissière.*	➔	*Les 4 clients malades*

1-2- Citer les 3 modes de contamination et au moins 2 exemples de situations professionnelles pour chaque mode de contamination des aliments par l'homme dans le tableau ci-dessous. /3 points

Modes de contamination		Exemples de situations contaminantes
	Aéroportée	*- quand on tousse* *- quand en éternue….*
	Manuportée	*- après avoir touché des légumes terreux,* *- après avoir touché les cheveux…*
	Fécale	*- avec les mains après passage aux toilettes,* *- après avoir éviscéré des poissons* *- avec la poignée de porte des WC ….*

Document1 : Le protocole du lavage des mains :



1 Mouiller mains et avant-bras	**2** Prendre du savon antiseptique	**3** Frotter 30 secondes minimum	**4** Rincer mains et avant-bras	**5** Essuyer avec du papier jetable

1-5 Justifiez dans le tableau ci-dessous les étapes 2, 3 et 5 du protocole du lavage des mains document 1.

Étapes	Justifications

Prendre du savon antiseptique	*Savon qui détruit momentanément les micro-organismes présents sur les mains.*
Frotter 30 secondes minimum	*Laisser un temps de contact suffisant pour l'action du savon antiseptique.*
Essuyer avec du papier jetable	*Usage unique pour éviter une nouvelle contamination des mains après lavage.*

/1,5 point

Document 2 : <u>Les obligations de l'employeur et du salarié :</u>

« Aucune personne atteinte ou porteuse d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires … Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire doit informer immédiatement son responsable de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes. »

Extrait du règlement européen n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires du Paquet hygiène

/0,5 point

1-6- Indiquez la responsabilité de l'employeur concernant l'état de sante de son personnel.

Il doit s'assurer que son personnel est apte à manipuler des denrées alimentaires en lui faisant passer une visite médicale.

/0,5 point

1-7- Justifiez les infections recherchées par le médecin.

Ces infections peuvent être à l'origine de contaminations des aliments.

/0,5 point

1-8- Relevez les obligations du salarie.

Il doit présenter à son employeur un certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires et lui signaler par la suite ses problèmes de santé en rapport avec sa profession.

2-Equipement : 6,5 points

Les postes de lavage des mains du restaurant le « Cosmopolitain » sont alimentés en eau froide. Cette eau présente des caractéristiques qui vont influer sur l'efficacité de son utilisation et la qualité de la production culinaire. Cela nécessite la mise en œuvre de processus de traitement de l'eau. L'eau distribuée s'est révélé d'excellente qualité bactériologique. Il s'agit d'une eau moyennement dure car la valeur moyenne annuelle du TH (Titre hydrotimétrique) a été de 24°f (degré français)

L'Alimentation en eau froide

Document 1 : La dureté de l'eau

Le titre hydrotimétrique (TH), ou dureté* de l'eau, est l'indicateur de la minéralisation de l'eau. Elle est surtout due aux ions calcium, Ca2+ et magnésium, Mg2+. La dureté s'exprime, en France, en degré français (symbole °f, à ne pas confondre avec le symbole °F, degré Fahrenheit).

Plage de valeurs du titre hydrotimétrique

TH (°f)	0 à 7	7 à 15	15 à 25	25à 42	Supérieur à 42
Eau	Très douce	Douce	Moyennement dure	dure	Très dure

[…] La dureté d'une eau est sans conséquence sur la santé humaine – calcium et magnésium sont des constituants majeurs de notre organisme – et une eau demeure potable quel que soit son TH. Une eau dure aurait même un effet protecteur vis-à-vis des maladies cardiovasculaires. *A contrario*, une eau douce, généralement agressive, peut se révéler nocive du fait de sa capacité à solubiliser les métaux dits lourds, dont beaucoup sont toxiques et engendrent des pathologies sévères telles le saturnisme (intoxication par le plomb). Une eau dure présente des inconvénients d'ordre domestique en raison de la précipitation de sels de calcium et de magnésium. On peut éviter cette formation de tartre en éliminant le calcium par adoucissement ou osmose inverse. Le calcium et le magnésium diminuent l'efficacité des détergents. Les doses conseillées sur le mode d'emploi des lessives sont valables pour une eau moyennement dure (environ 15 °f) et doivent être diminuées (ou augmentées) si on utilise une eau plus douce (ou dure).

** Une eau fortement minéralisée est « dure à mousser » avec du savon, d'où le terme de « dureté ».*

D'après article Dureté de l'eau de Wikipédia en français.

Document 2 : Le tartre

Le tartre se dépose dans le réseau de distribution, dans les chaudières et dans tous les matériels ayant des résistances chauffantes : chauffe-eau, machines à laver, percolateurs, machines à café, etc.
Conséquences :
→ Des dépenses supplémentaires en énergie sont entraînées ;
→ La durée de vie des appareils est réduite.
De plus le tartre peut très vite devenir un foyer de développement bactérien.

Dépôt de tartre sur la résistance électrique d'un lave-linge.

Document 3 : Vos légumes ne sont pas verts ? Vérifier l'eau de cuisson…..

En quoi le pH et la dureté de l'eau jouent-ils un rôle dans la cuisson des aliments ?
La dureté de l'eau, elle, influence le temps de cuisson. Plus l'eau est dure, c'est-à-dire calcaire, plus il faut cuire longtemps. Une eau dure donnera donc des légumes moins verts qu'une eau douce, car plus ces derniers cuisent, plus ils jaunissent.
Comment connaître l'acidité et la dureté de mon eau du robinet ?
Pour connaître sa dureté, rien de tel que de prendre une douche ! Si l'eau est dure, le savon part immédiatement.
En revanche, plus l'eau est douce, plus il faut de temps pour le rincer.
On peut donc corriger l'acidité et la dureté de l'eau ?
Oui, et c'est même parfois tout à fait indiqué, par exemple pour cuire des légumineuses comme les lentilles ou les haricots secs. Dans une eau dure, leur cuisson n'est jamais satisfaisante. Il vaut donc la peine de filtrer l'eau […] dans laquelle on les cuira : au niveau du temps de cuisson gagné, la différence sera spectaculaire et elles seront vraiment cuites.
Idem pour les légumes verts : une eau plus douce accélérera leur temps de cuisson et permettra de leur conserver leur couleur. En résumé : désacidifier l'eau avec du bicarbonate permet d'obtenir des haricots bien verts. Si, au contraire, on a besoin d'une eau plus acide (pour obtenir du chou rouge bien rouge), on ajoutera du vinaigre ou du jus de citron. […]

www.lematin dimanche 2008.

À partir des documents 1,2, 3 :

/0,5 point

2-1- Définir le terme « eau dure ».

La dureté d'une eau exprime sa concentration en minéraux dissous, plus particulièrement en ions calcium (Ca2+) et magnésium (Mg2+). Plus la concentration de ces minéraux est élevée, plus l'eau est dure.

2-2-Nommer l'unité de mesure de la dureté de l'eau.

/0,5 point

La dureté, ou titre hydrotimétrique TH, est mesurée en degré français °f.

2-3- Citer 1 procédé pour adoucir l'eau dure.

/0,5 point

→ *À l'aide d'un adoucisseur.* → *Par osmose inverse (ou encore par filtration).*

2-4- Identifier les conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel pour les activités suivantes :

Lavage de la vaisselle	*Surconsommation de détergents.* *Traces blanches sur la verrerie.* *Formation de dépôts de tartre qui endommagent les machines.*
Cuisson des aliments	*L'eau dure ralentit la cuisson des aliments.*
Chauffage de l'eau	*Formation de dépôts de tartre qui obstruent les canalisations, nuisent aux organes de régulation et de sécurité, et diminuent l'efficacité des systèmes de production d'eau chaude (baisse du rendement), ce qui engendre une dépense d'énergie accrue.*
Santé du consommateur	*• Une eau dure apporte plus de minéraux à l'organisme protège de certaines maladies cardiovasculaires mais est contre-indiqué en cas d'hypertension*
Environnement	*Dans des eaux dures, les savons et détergents sont moins efficaces et doivent donc être mis en plus grandes quantités pour un résultat équivalent.* *• Leur utilisation est donc plus coûteuse et entraîne une pollution des eaux plus importante.*

/2,5 points



Vous utilisez le Chafing dish au restaurant le « Cosmopolitain »,
pour servir le rizotto de champignons

/ 0,5 point

2-5-Nommer le principe de production de chaleur de cet appareil :
La combustion : Un bruleur produit de la chaleur par combustion d'une bougie ou de la pâte fluo

Un mauvais fonctionnement du bruleur peut être responsable d'une mauvaise combustion
2.6 Nommer le gaz toxique
Le monoxyde de carbone ou CO

/ 0,5 point

2-7- Énumérer les conséquences graves provoquées par cette mauvaise combustion
Sur le personnel : *Intoxication*
Sur l'environnement : *Explosion*

/1 point

2-8-Précisez la caractéristique d'une flamme dans une combustion incomplète
La flamme est orange et noircie la casserole

/ 0,5 point

3-Alimentation 6,5 points

Foie du Périgord poêlé sur toast
Filet de dorade
Rizotto aux champignons
Buche Feuilletée aux fruits frais à la crème pâtissière

Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels

/ 4 points

3-1- A partir du menu de noël proposé ci-dessus, compléter le tableau ci-dessous

Menu proposé	Groupes d'aliments	Constituants alimentaire principal
Foie du Périgord poêlé sur toast	*Aliment protidique ou viande poisson, œufs*	*Protides et Lipides*
	Féculents, produits céréaliers	*Glucides*
Filet de dorade	*Aliment protidique ou viande poisson, œufs*	*Protides*
Rizotto aux champignons	*Féculents, produits céréaliers*	*Glucides*
	Aliments glucidiques, Fruits et légumes	*Glucides*
Buche Feuilletée aux fruits frais à la crème pâtissière	*Féculents, produits céréaliers*	*Glucides*
	Corps gras	*Lipides*
	Produits sucrés	*Glucides sucrés*
	Produits laitiers	*Calcium, Vit D*

3-2- Citer les groupes d'aliments en excès
Les glucides et les lipides

/ 1 point

3-3- Précisez le rôle principal des protides dans l'organisme
Rôle plastique ou de construction ou de réparation des tissus

/ 1 point

3-4- Nommer les substances assimilables résultant de la digestion des protides
Les acides aminés

/ 0,5 point